Panasonic

取扱説明書

可変圧力IHジャー炊飯器
（家庭用）

品番 SR-JX055

少量でも、
贅沢銀シャリ炊飯器

Jコンセプト
concept

保証書別添付

このたびは、パナソニック製品をお買い上げいただき、
まことにありがとうございます。

- 圧力式炊飯器は、内部が高圧になるため、取り扱いを誤ると危険ですので、この取扱説明書をよくお読みのうえ、正しく安全にお使いください。
- ご使用前に **「安全上のご注意」（4～6ページ）を必ずお読みください。**
- 保証書は、「お買い上げ日・販売店名」などの記入を確かめ、取扱説明書とともに大切に保管してください。

パナソニックの会員サイト
「CLUB Panasonic」で
「**ご愛用者登録**」をして
ください。（裏表紙ご参照）

もくじ

4 確認と準備

お米と水は正しくはかる

安全上のご注意 …… 4
・炊飯中にやむを得ずふたを開けるときは …… 5
使用上のお願い …… 7
おいしく炊くコツ …… 8
各部の名前と付属品 …… 10

11 使い方

お米や炊き方に合わせて…

ごはんを炊く …… 11
コースの使い分け …… 12
コースを選ぶ …… 14
保温する …… 16
予約する …… 17
各種機能を使う …… 18

20 お手入れ

おいしく炊くためにも…

お手入れする …… 20

24 必要なとき

まずは、確認を

よくあるお問い合わせ …… 24
故障かな? …… 28
こんな表示が出たら …… 29
保証とアフターサービス …… 30
仕様 …… 31

かんたんガイド
お手元に置いてご利用を！

確認と準備
使い方
お手入れ
必要なとき

安全上のご注意　必ずお守りください

人への危害や財産の損害を防止するため、必ずお守りいただくことを説明しています。

■誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を区分して、説明しています。

⚠警告	「死亡や重傷を負うおそれがある内容」です。
⚠注意	「軽傷を負うことや、財産の損害が発生するおそれがある内容」です。

■お守りいただく内容を次の図記号で説明しています。

🚫	してはいけない内容です。
❗	実行しなければならない内容です。

⚠警告

圧力式だから！
内部が極めて高温・高圧になります

誤った使い方は
蒸気漏れや内容物の噴出によるやけどやけがの原因になります。
本体の変形・破損・故障の原因にもなります。
以下の注意事項を必ずお守りください。

使用前に

次のことを確認する
●弁が上下に動くこと

●穴が目詰まりしていないこと
●ツメが折れたり変形したりしていないこと

●ごはん粒や異物が付いていないこと

●蒸気ふたが付いていること
（パッキンが外れていないこと）

ふたを「カチッ」と音がするまで確実に閉める
●ふた加熱板を取り付けていないときは閉まりません。

水の量、具材や調味料の取り扱い

水の量は増やしすぎない
水の量は、炊きたいコースの水位線を使い、お米のカップ数に合わせる。
➡ 季節やお好みで増やすときは水位線より3mm以内にする。

取扱説明書に記載した用途以外には使わない
（火災・感電の原因にもなります）

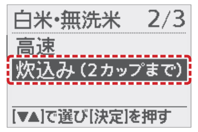
●減圧弁フィルター、調圧弁、安全弁を塞ぐおそれのある物は内釜に入れない。

＜禁止する具材例＞
●煮炊きで分量が増えるもの
（練りもの、豆類、めん類など）
➡ 豆類は、別鍋でゆでてから使う。
●急激に熱に反応して発泡するもの（重曹など）
●薄皮状のものが浮きやすいもの
（青菜、トマトなど）

＜禁止する調理例＞
●ポリ袋などに具材や調味料を入れて行う調理
●クッキングシートなどを落としぶた代わりに使う調理
●とろみが出る調理
（カレーやシチュー、ジャムなど）
●多量の油を入れる調理
●内釜の「最大水位」線を超える量の調理

コースについて

コースを正しく使う (P.12)
●お米や炊き方に合わせた専用コースを使う。
●具材を入れて炊くときは、「おかゆ」「炊込み」を使う。



使用時は

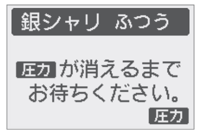
次のことをしない
●ふたを開けたり、本体を動かしたりしない。
（ふたが開かなくなることもあります）
●圧力炊飯中は、無理にふたを開けない。
（熱湯の飛び散りなどによるやけどやけがの原因）

圧力 表示が消えて、蒸気が出なくなるまでお待ちください。

■炊飯中にやむを得ずふたを開けるときは

1 炊飯器の近くに人がいないことを確認する

2 取消/切 を押して炊飯を取り消す



最長約4分間表示し続けることがあります。

3 圧力 表示が消えて、蒸気が出ていないことを確認してから、フックボタンを押す

異常・故障時は直ちに使用を中止し、電源プラグを抜く（発煙・発火・感電のおそれ）
＜異常・故障例＞
●電源プラグ・コードが異常に熱くなる。
●コードに傷が付いたり、通電したりしなかったりする。
●本体が変形したり、異常に熱くなったりする。
●本体から煙が出たり、こげ臭いにおいがしたりする。
●本体の一部に割れ、ゆるみ、がたつきがある。
●炊飯中、底部のファンが回っていない。
➡ すぐに販売店へ点検・修理を依頼してください。

安全上のご注意　必ずお守りください

⚠警告

■本体の取り扱い

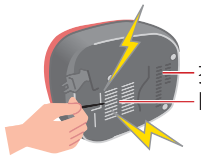
次のことをしない

●本体を水洗いしたり、水につけたり、水をかけたりしない。
（感電、ショートによる発火の原因）

●分解・修理・改造をしない。（火災・感電・けがの原因）
➡修理は販売店にご相談ください。

●取り扱いに不慣れな方だけで使わせたり、乳幼児に触れさせたりしない。
（やけど・けが・感電の原因）

●本体底面の吸排気口やすき間に異物（特にピンや針金などの金属物）を入れない。
（感電、異常動作によるけがの原因）



■使用中や使用後しばらくは

蒸気口や蒸気ふたに手や顔を近づけない（やけどの原因）

●蒸気口から勢いよく蒸気が出ます。
特に乳幼児には充分ご注意ください。

■電源プラグやコード

次のことをしない

●電源プラグ・コードを傷めない。
（破損し、火災・感電の原因）

傷付ける、加工する、高温部に近づける、重い物を載せる、ねじる、引っ張る、無理に曲げる、束ねる、挟み込む　など

●傷んだコードや電源プラグ・緩んだコンセントは使わない。（感電、ショートによる発火の原因）

●ぬれた手で電源プラグの抜き差しはしない。
（感電・けがの原因）

●コンセントや配線器具の定格を超える使い方や、交流 100 V以外での使用はしない。
（たこ足配線等で、定格を超えると、発熱による火災の原因）

次のことを守る

●電源プラグは根元まで確実に差し込む。
（発煙・発火・感電の原因）

●電源プラグのほこりなどは定期的に取る。
（湿気などで絶縁不良となり火災の原因）
➡電源プラグを抜き、乾いた布で拭く。

⚠注意

■本体の取り扱い

次のことをしない

●空だきしない。（やけどの原因）

●持ち運ぶときはフックボタンに触れない。
（ふたが開き、やけどの原因）

●使用中や使用後しばらくは高温部に触れない。
（やけどの原因）
●蒸気ふた・ふた加熱板・内釜など
➡熱いうちに内釜を取り出すときは、必ず乾いたふきんやミトンなどを使う。
➡お手入れは、電源プラグを抜き本体が冷めてから行う。

●専用の内釜以外は使わない。
（過熱や異常動作によるやけどやけがの原因）

■設置場所は

次の場所で使わない

●不安定な場所や熱に弱い敷物の上
（やけど・けが・火災の原因）

●アルミシートや電気カーペットの上
（アルミ材が発熱して発煙・発火の原因）

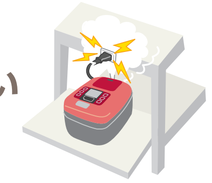
●壁や家具の近く（変色・変形・破損の原因）
➡ふたを開けたときに、ふたが壁や家具など周囲の物に当たらない位置で使う。
蒸気が当たったり、蒸気がこもったりしない所で使う。

●水のかかる所や火気の近く
（感電・漏電・火災の原因）

スライド式テーブルなどを使うときは、棚の荷重強度が 15 kg 以上のものを使う
（落下によるやけどやけがの原因）

■電源プラグやコード

コンセントに差し込んだ電源プラグに蒸気を当てない
（感電、ショートによる発火の原因）



次のことを守る

●コードを巻き取るときや電源プラグを抜くときは、必ず電源プラグを持つ。
（感電、けが、ショートによる発火の原因）

●使用時以外は電源プラグをコンセントから抜く。
（けが、やけど、絶縁劣化による感電や漏電火災の原因）

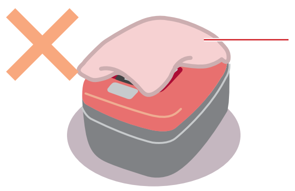
医療用ペースメーカーなどをお使いの方は医師とよくご相談ください
●本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあります。

使用上のお願い

末永くお使いいただくために、次のことをお守りください。

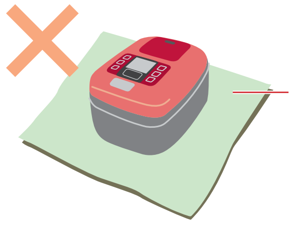
本体の取り扱い

使用中は、本体上面を塞がない



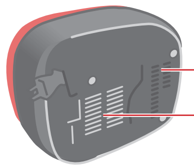
（蒸気がこもり、ふたやボタンが変形して操作できなくなる原因）

本体底面の吸排気口を塞がない

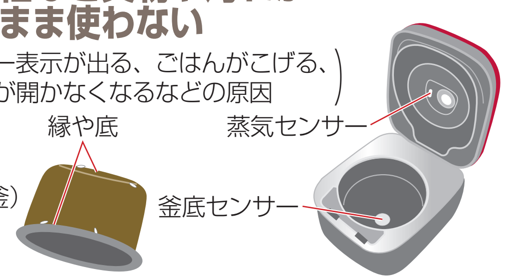


（本体内に熱がこもり、故障の原因）

定期的にほこりなどを取り除く（P.23）



ごはん粒など異物や汚れが付いたまま使わない
（エラー表示が出る、ごはんがこげる、ふたが開かなくなるなどの原因）



磁気に弱いものや磁石を近づけない

●ラジオ・テレビ・補聴器など
（雑音が入る、音が小さくなる原因）

●IC カードやキャッシュカードなど
（記録が消える、壊れる原因）

●磁石など（誤動作の原因）

直射日光が当たる所で使わない
（変色の原因）

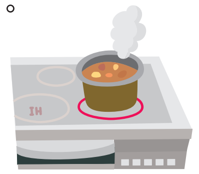
IH クッキングヒーターの上で使わない
（故障の原因）

内釜の取り扱い

内釜内面被膜（ダイヤモンドハードコート）の保証期間は、本体お買い上げ日から 3 年間です。
ただし、誤った使い方をしたときは、保証期間内でも「有料」とさせていただきます。

炊飯器以外では使わない

●ガス火、I H クッキングヒーター、電子レンジなど



かたいものに当てない
（傷が付く、変形する原因）

次のことをお守りください
（内面被膜の剥がれや傷付きなどを防ぐため）

■準備のとき

●泡立て器などで洗米しない。

●金属製のざるなどを当てない。

■炊き上がったとき

●しゃもじなどでたたいたりしない。
（よそうときなど）

●内釜で酢を混ぜない。
（すしめしなど）

●金属製のおたまは使わない。
（おかゆなど）

■お手入れのとき（P.20、22）

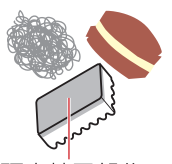
●洗いおけ代わりに使わない。
（スプーンや食器類を入れない）

●調味料を使った場合（炊込みごはんなど）は、早めに洗う。

●洗ったあと乾かすときは、食器の上に伏せたりしない。

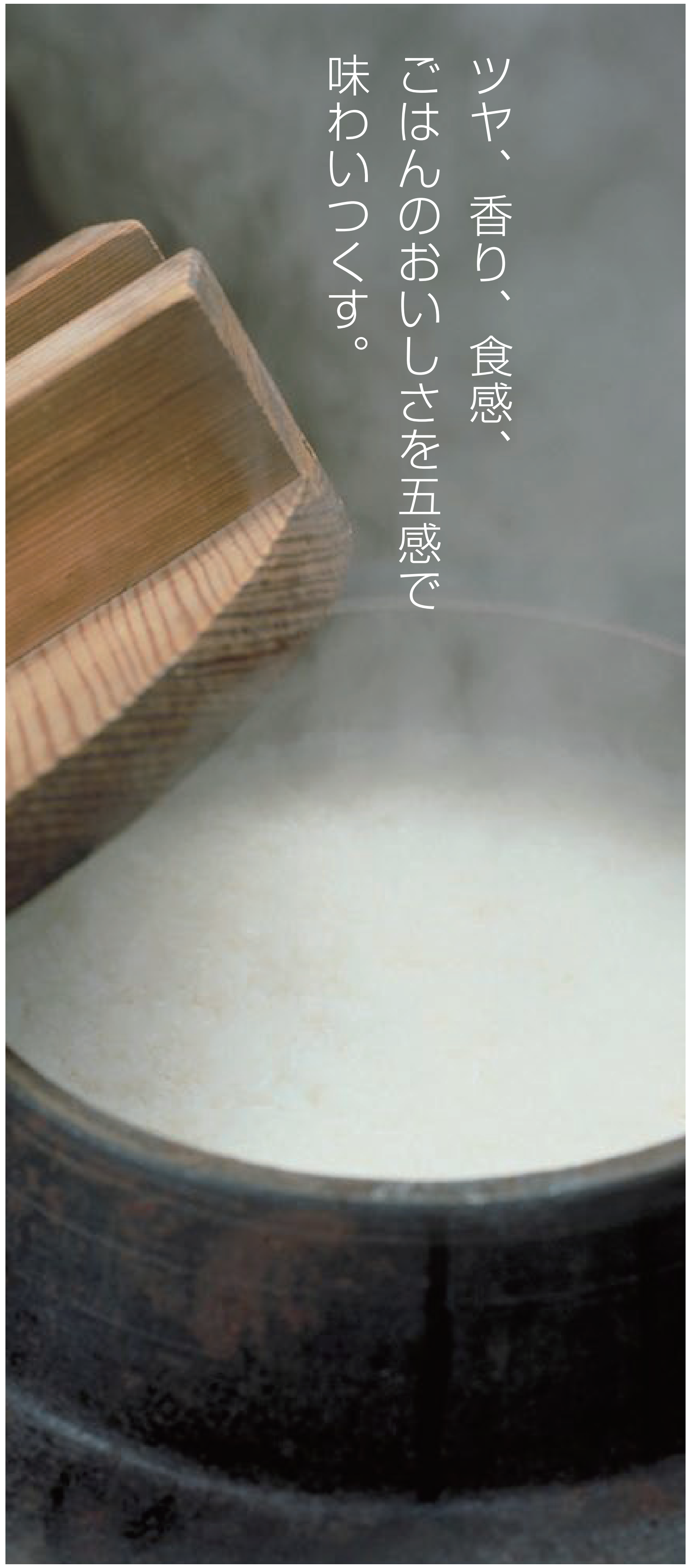
●食器洗い乾燥機や食器乾燥器を使わない。

●磨き粉や金属たわし、ナイロンたわしなどで洗ったり、こすったりしない。
➡やわらかいスポンジで洗う。



お知らせ　●内釜について、次の場合は性能や人体への影響など問題はありません。
〔外面〕・浅い傷、小さな凹凸　・釜底に黒点のようなものが見える（こすれなど、使い方や使用頻度により発生）
〔内面〕・内面被膜の剥がれ
→気になるときや内釜が変形したときは、購入できます。（裏表紙）

おいしく炊くコツ



ツヤ、香り、食感、
ごはんのおいしさを五感で
味わいつくす。

お米のはかり方

●付属の計量カップ**すりきり**ではかる。

お知らせ

●計量米びつを使うと、米びつ内のお米が多いときは多めに、少ないときは少なめに出ることがあります。

お米の洗い方

●お米は**やさしく**洗う。

①最初にたっぷりの水で大きくかき混ぜ、すぐに水を捨てる

②軽くかき混ぜるようにして、水を2～3回入れ換えながら洗う（水は少し白いくらいでよい）

●無洗米は、軽く底からかき混ぜる。（お米と水をなじませるため）

水加減のしかた

●**コースに合った水位線**を使う。（P.12～13）

①お米を平らにならす

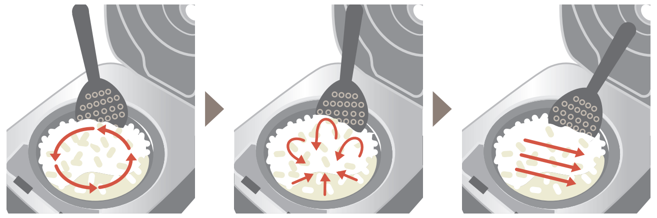
②平らな台の上で、左右の目盛りを見ながらお米のカップ数に合わせる

●新米は、少なめにする。（水位線より1～2mm程度）

●夏場のお米は、多めにする。（水位線より1～2mm程度）

ごはんのほぐし方

●炊き上がったら**すぐに**ごはんをほぐす。



①鍋肌に沿ってしゃもじをぐるりと入れる

②底から上下を返す

③ごはん粒を潰さないよう切るように混ぜる

こんなことにも気をつけて！

■**専用コースで炊く**（P.12）

■使うたびにお手入れ （P.22～23）

お手入れが不充分だと、ごはんの食味低下やにおいの原因になります。

■お米の品質

●精米日の新しいものを選ぶ。

●開封したら早めに食べる。

●冷蔵庫で保存する。

■炊飯に適した水を使う

●水道水や浄水器の水を使う。

●pH 9より高いアルカリイオン水は、べたつきや黄変の原因になります。

●硬度100以上のミネラルウォーターは、ぱさつきやかたくなる原因になります。

浸すと蒸らすはしなくてもいいの？

炊飯前にお米を水に浸すことと、炊飯後の蒸らしは必要ありません。炊飯器におまかせ！

炊飯スタート

炊飯時間

吸水	弱火で加熱することでお米の芯まで充分吸水させます。
炊き上げ	ムラなく一気に加熱し、吹きこぼさずに沸騰を維持します。
蒸らし	米粒表面の余分な水分を飛ばし、水分を均一にします。

ブザーが鳴ったら… **炊飯終了**

●炊き上がると自動で保温になります。

■お米を水に浸していたときは

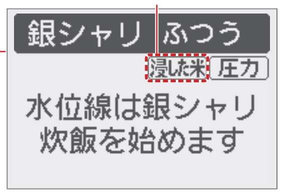
（夏場など水温が高いとき30分～8時間、冬場1～13時間）

コースを合わせて

炊飯 を2回押す

または「高速」で炊く

（吸水工程を短縮します）



お願い

●夏場など水温が高いとき8時間以上、冬場13時間以上浸さないでください。（お米が発酵し、においの原因）

お知らせ

●「おかゆ」「炊込み」「玄米ごはん」には使えません。

●炊飯残時間は炊き上がる約10分前から表示します。

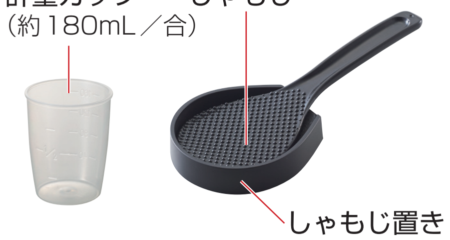
各部の名前と付属品

本体

フックボタン
●押すとふたが開きます。

●コードは、赤テープが見えるまで引き出せます。
●戻すときは、コードのねじれを直してから、電源プラグを引いてください。
(勢いよく引くと破損の原因)

付属品



液晶画面・操作ボタン

待ち受け画面
例：銀シャリ(ふつう)のとき

炊込みごはんを炊くとき(P.14)

コースを選ぶとき
(P.14)

白米・無洗米 ふつう
銀シャリ かため
エコ炊飯 やわらか
おかゆ もちもち
[▼▲]で選び[決定]を押す

●選べるコース

- 銀シャリ
- エコ炊飯
- おかゆ
- 高速
- 炊込み
- 玄米ごはん
- 雑穀米ごはん
- 保温を始める

操作を決定するとき

各種機能を使うとき
(P.18)

現在時刻合わせ
お手入れ機能
ユーザー設定
お買い上げ時の設定に戻す
[▼▲]で選び[決定]を押す

電源プラグを差し込むと、あいさつ画面が表示され、操作できます。

☼おはようございます
8:30

●あいさつ文は時刻により変わります。(朝・昼・夜)
●あらかじめ、現在時刻は合わせています。

(お買い上げ時のみ)
▼

お好みのコース選択
エコ炊飯:消費電力量に配慮
銀シャリ:こだわりのごはん
[▼▲]で選び[決定]を押す

●お買い上げ時は「エコ炊飯※」に設定されています。

お好みのコース選択
エコ炊飯:消費電力量に配慮
銀シャリ:こだわりのごはん
[▼▲]で選び[決定]を押す

●おいしさにこだわって炊くときは、「銀シャリ※」を選んでください。

※ ご使用コースなどによって消費電力量は異なります。

お知らせ

●目の不自由な方のために、「炊飯」と「取消/切」ボタンには、凸部(「●」「▬」)があります。
●ボタン操作時の基準点を分かりやすくするために、ブザー音を「ピピッ」に変えています。
(例：「予約」ボタンは「予約1」を選んだとき)

ごはんを炊く

初めてお使いのときは…
内釜・ふた加熱板・蒸気ふた
しゃもじ・しゃもじ置き・計量カップを洗ってください。(P.20)

1 お米をはかる

2 お米を洗い、内釜に入れる
●内釜でも洗えます。

3 水加減をする
●内釜の周囲の水分などは拭き取る。

4 内釜を入れ、ふたを閉める

5 電源プラグを差し込む

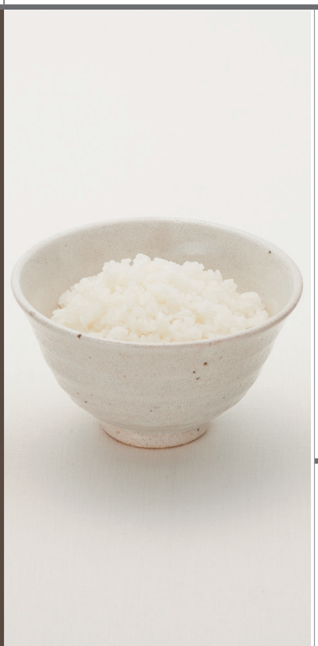
6 コースを確認する
銀シャリ ふつう
8:30
■コースを選ぶとき(P.14)

7 炊 飯 を押す(炊飯を始める)
●炊飯中はふたを開けない。

8 ブザーが鳴ったら炊飯終了
→すぐにごはんをほぐす

コースの使い分け

●必ず専用コースで炊いてください。
(別のコースで炊くと蒸気漏れや内容物が噴出する原因)

お米の種類		使い分けのポイント	コース		炊飯時間(目安)	炊飯容量(カップ)	水位線	圧力
白米・無洗米		おいしさにこだわる	**銀シャリ**	ふつう	48分	0.5～3	銀シャリ	あり
				かため	46分			あり
				やわらか	52分			あり
				もちもち	52分			あり
		省エネで炊く	**エコ炊飯**		44分	0.5～3	エコ炊飯	あり
		おかゆを炊く	**おかゆ**		49～69分	0.5～1 (0.5)※2	おかゆ	なし
		早く炊く	**高速**※1		25～30分	0.5～3	銀シャリ	あり
		炊込みごはんを炊く	**炊込み**		40～50分	0.5～2 もち米使用時 1～2	炊込み 炊きおこわ	なし
玄米		玄米を炊く	**玄米ごはん**		78～88分	0.5～2	玄米	あり
雑穀米		雑穀米を炊く	**雑穀米ごはん**		40～47分	0.5～2.5	銀シャリ	あり

●圧力をかけて炊くコースは、炊き上がる前に圧力を抜く音(「プシュー」音)がします。
(例:「銀シャリ(ふつう)」で2カップ炊飯するとき、炊飯残時間約20～10分の間で2回以上)
圧力を抜く音がしなくなったときは、圧力がかかっていないことがあります。お買い上げの販売店にご相談ください。

※1:吸水工程(P.9)を短縮するので、ややかために炊き上がります。
※2:具を入れて炊くとき

４種の銀シャリ炊き分け

■「銀シャリ」は、かたさや食感が選べます。
まずは「銀シャリ(ふつう)」をお試しいただき、
お好みに合わせて、使い分けてください。

銀シャリ ふつう
甘みやうまみのある
ふっくらごはん

▼

銀シャリ **かため**	銀シャリ **やわらか**	銀シャリ **もちもち**
しっかりかための パラッとしたごはん	しっとり やわらかごはん	粘りの強い もちもちごはん

うな重

親子丼

鶏そぼろ丼

ちらしずし

ドリア

お弁当

エコ炊飯

お買い上げ時の設定です。
炊飯時間と消費電力量に配慮して炊き上げます。
火力を抑えて炊くので、ややかために炊き上がります。

消費電力量の比較(2カップ炊飯時)	
エコ炊飯	130 Wh
銀シャリ	155 Wh

省エネ法・特定機器「電気ジャー炊飯器」の測定方法による

コースを選ぶ

おかゆなどを炊くときは P.15もお守りください

●操作を取り消すとき　3　2　1

1 ▽ △ でコースを選ぶ

■「炊込み」のとき→ 炊込み を押す

●「高速」「玄米ごはん」「雑穀米ごはん」を記憶しているときは使えません。▽ △ で選んでください。

> 白米･無洗米 ふつう
> 銀シャリ かため
> エコ炊飯 やわらか
> おかゆ もちもち
> [▼▲]で選び[決定]を押す

2 決定/機能 を押す

> 銀シャリ ふつう
> 水位線は銀シャリ
> [炊飯]を押す

3 炊 飯 を押して、炊飯を始める

●ブザーが鳴ったら炊飯終了→すぐにごはんをほぐす

> 銀シャリ ふつう
> 圧力
> 水位線は銀シャリ
> 炊飯を始めます

お知らせ　●「銀シャリ」と「エコ炊飯」は、炊飯開始直後から炊飯残時間を表示します。
（それ以外のコースは、炊き上がりの約10分前から表示します）

コースは記憶できます

よく使うコースを記憶させると、次回から「炊飯」ボタンを押すだけで炊くことができます。

■炊飯すると自動で記憶するコース
●「銀シャリ」
●「エコ炊飯」

■手動で記憶させるには
例：「玄米ごはん」を記憶させる場合

1 ▽ △ で「玄米ごはん」を選んで 決定/機能 を押す

2 ピーと音がするまで
再び 決定/機能 を長押しする
（約3秒間）

> 玄米ごはん
> 水位線は玄米
> [炊飯]を押す
> [決定]長押しでコース記憶

▶

> 玄米ごはん
> コースを記憶しました
> [炊飯]を押す

お知らせ　●「おかゆ」は記憶できません。
●コースを記憶させると、前回の記憶は消えます。

おかゆを炊くポイント

●牛乳類は使用しないでください。（うまく炊けません）
●味付けは炊き上がってからしてください。
（調味料が沈殿してうまく炊けません）
●具を入れるときは、75g以下にしてください。
（多すぎるとうまく炊けません）
●ごはんからのおかゆはできません。

炊込みごはん・炊きおこわを炊くポイント

●水加減は、具を入れる前にしてください。
●具の量は、お米1カップ当たり75g以下にしてください。（多すぎるとうまく炊けません）
●具は小さめに切り、お米の上にのせてください。
（混ぜるとうまく炊けません）
●炊飯中にふたを開けて具を入れないでください。
●炊飯容量を守ってください。
（0.5～2カップ、もち米使用時1～2カップ）
●調味料と具を入れたらすぐに炊飯してください。
（時間がたつと、調味料が沈殿してうまく炊けません）

炊きおこわの水加減について

●もち米に白米を混ぜて炊く場合は、炊きおこわ水位線より少し多めにしてください。
（白米1カップ当たり、約60mLが目安）

玄米ごはんを炊くポイント

●玄米は、白米や無洗米と混ぜないでください。
（うまく炊けません）

雑穀米ごはんを炊くポイント

●市販の袋に水加減などの記載があるときは、それに従ってください。

保温する

炊き上がると自動的に保温になります。
（すぐにごはんをほぐしてください）

●保温を切るとき

■以下のコースでの保温はおすすめしません。

×　●「おかゆ」
（のり状になる原因）

×　●「玄米ごはん」
（食味低下の原因）

×　●「炊込み」
（ふた加熱板のさびや、食味低下の原因）

×　●「雑穀米ごはん」
（食味低下の原因）

お願い

●24 時間以上の保温はしないでください。
●高温多湿の地域では「露やにおいを抑える」設定をしてください。（保温臭がしやすいため）
（P.19「保温の状態が気になるとき」）
●ごはんが残っているときに保温を切ったり、電源プラグを抜いたりしないでください。
（露やにおいの原因）
●しゃもじを入れたまま保温しないでください。
（においの原因）

お知らせ

●経過時間は、0～23 時間まで 1 時間単位で表示します。
（24 時間を超えると表示しません）

保温を切るときは

●内釜にごはんが残っていない状態で

1 [取消/切] を押す

2 電源プラグをコンセントから抜く

お知らせ

●[取消/切] を押さずに電源プラグを抜くと、次に電源プラグを差し込んだとき、保温が再開されます。

再び、保温を始めるときは

1 [▽][△] で「保温を始める」を選ぶ

> 玄米ごはん　3/3
> 雑穀米ごはん
> 保温を始める
> [▼▲]で選び[決定]を押す

2 [決定 機能] を押す

> 保温
> 保温を始めるには
> [炊飯]を押す
> [取消]で戻る

3 [炊 飯] を押して、保温を始める

> 現在時刻 18:30
> 保温を始めます

予約する

炊き上がり時刻は、2 通り設定できます。
（「予約 1」は朝食用、「予約 2」は夕食用など）

2　●操作をやり直すとき　●予約を取り消すとき　5　3

例：「予約 2」を 17 時 30 分に合わせる場合

1 現在時刻を確認する

●合っていないときは（P.18）

2 [予約] で「予約 2」を選ぶ

●「予約」ボタンを押すたびに「予約 1」と「予約 2」が切り換わります。

> 銀シャリ ふつう
> 予約 炊き上がり時刻
> 2 18:00
> [▼▲]で時刻を合わせる

3 [▽][△] で時刻を合わせて [決定 機能] を押す

●10 分単位で設定できます。
●ボタンを押し続けると早送りできます。

■時刻が合っているとき→ [決定 機能] のみ押す

> 銀シャリ ふつう
> 予約 2 17:30
> [炊飯]を押す
> [▼▲]でコース変更が可能

4 コースを確認する

●コースを選ぶときは（P.14 手順 1・2）

> コース　銀シャリ ふつう
> 予約 2 17:30
> [炊飯]を押す
> [▼▲]でコース変更が可能

5 [炊 飯] を押して、予約する

●ブザーが鳴ったら炊飯終了→すぐにごはんをほぐす

点灯　[予約]

> 銀シャリ ふつう
> 予約 2 17:30
> で設定しました

お願い

●夏場など水温が高いとき 8 時間以上、冬場 13 時間以上の予約はしないでください。（お米が発酵し、においの原因）

お知らせ

●予約を設定すると、次に設定するまで記憶されます。
●「高速」「炊込み」は、予約できません。
●予約炊飯は、お米が水を余分に吸うため、やわらかくなることがあります。
●予約炊飯は、浸している間に、お米から溶け出したうまみ成分が釜底に沈殿し、こげることがあります。
●予約炊飯では、炊飯残時間を表示しません。
●炊き上がり時刻までの時間が短すぎると、予約をしてもすぐに炊き始めます。
（P.31 予約可能時間）

いつも同じ時刻に炊き上げるとき

1 [予約] を押す（「予約 1」または「予約 2」を選ぶ）

> 銀シャリ ふつう ― コース
> 予約 炊き上がり時刻
> 2 17:30 ― 時刻
> [▼▲]で時刻を合わせる

●コースと時刻を確認してください。

2 [炊 飯] を押す

使い方
保温する・予約する

各種機能を使う

お手入れ機能を使用したり、
保温時の設定を変更したりできます。

待ち受け画面
例：銀シャリ（ふつう）のとき
1,3　2

1 待ち受け画面で 決定機能 を押す

●機能や設定の選択画面に切り換わります。

現在時刻合わせ
お手入れ機能
ユーザー設定
お買い上げ時の設定に戻す
[▼▲]で選び[決定]を押す

●待ち受け画面でないときは
待ち受け画面になるまで
取消/切 を押してください。

2 必要な項目を ▽ △ で選ぶ

3 決定機能 を押す

●画面下部に次の操作が表示されます。
表示に従って操作してください。

現在時刻合わせ
お手入れ機能
ユーザー設定
お買い上げ時の設定に戻す
[▼▲]で選び[決定]を押す

画面表示　選択画面　詳細

現在時刻合わせ

●現在時刻を合わせるとき

現在時刻合わせ
▲
10:00
▼
[▼▲]で合わせ[決定]を押す

●時刻は24時間表示です。
●電源プラグを差し込むと、いつも「8:30」を表示するときは（P.28）

お手入れ機能

●においが取れないとき
●ふた加熱板や蒸気口の汚れが落ちにくいとき

お手入れ機能
内釜に水を入れて
（銀シャリ水位線：2）
[炊飯]を押す
[取消]で戻る

●準備は（P.22）
●約 45 分後にブザーが鳴ったら終了
①「取消 / 切」ボタンを押す
②充分に冷ましてからお湯を捨てる

ユーザー設定

●終了音のオン・オフや液晶画面の濃淡、保温状態などの設定を変更するとき

ユーザー設定 1/2
終了音オン·オフ設定
液晶濃淡設定
保温の状態が気になるとき
[▼▲]で選び[決定]を押す

項目	設定	詳細
終了音オン・オフ設定	終了音　オン（お買い上げ時の設定）	炊飯とお手入れ機能の終了音を鳴らす設定です。
	終了音　オフ	炊飯とお手入れ機能の終了音を鳴らさない設定です。 ●ボタンの受付音は消えません。
液晶濃淡設定	●「▼▲」ボタンを押すごとに少しずつ画面の濃さが変わります。 「▼」淡くなる　「▲」濃くなる	
保温の状態が気になるとき	お買い上げ時の設定	お買い上げ時の設定に戻します。
	露やにおいを抑える	保温時の露やにおいを抑える設定です。 ●12時間を超える保温はしないでください。
	変色や乾燥を抑える	保温時の変色や乾燥を抑える設定です。
	保温温度を上げる	保温時の温度を上げる設定です。 ●12時間を超える保温はしないでください。
	保温温度をさらに上げる	保温時の温度をさらに上げる設定です。 ●12時間を超える保温はしないでください。
ごはんのこげが気になるとき	お買い上げ時の設定	お買い上げ時の設定に戻します。
	こげを抑える	ごはんのこげを抑える設定です。
お好みに炊けないとき	お買い上げ時の設定	お買い上げ時の設定に戻します。
	お米の性質・状態によってうまく炊けないとき	お米の性質・状態によって、うまく炊けないときにお試しいただく設定です。 この設定を選ぶと ●「エコ炊飯」は選べなくなります。 ●「銀シャリ」は「銀シャリ 」に変更されます。 かたさや食感（ふつう・かため・やわらか・もちもち）の炊き分けはできません。

お買い上げ時の設定に戻す

●「ユーザー設定」をお買い上げ時の設定に戻すとき

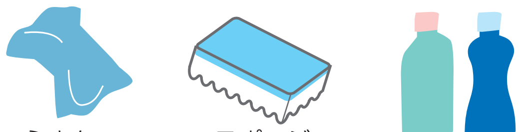
お買い上げ時の設定に戻す
実行
取り消し
[▼▲]で選び[決定]を押す

●「ユーザー設定」で変更した内容をすべてお買い上げ時の設定に戻します。

お手入れする

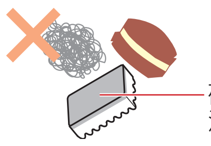
電源プラグを抜き、本体が冷めてから行ってください。

準備するもの



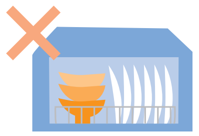
使えないもの

金属たわし／
ナイロンたわしなど



ベンジン／シンナー／
磨き粉／漂白剤／
除菌アルコールなど

食器洗い乾燥機／
食器乾燥器



初めてお使いのときに＆使うたびに

やわらかいスポンジで洗う

●初めてお使いのときは、計量カップも洗ってください。

調味料を使ったときは

早めにお手入れする（においや腐敗・さびの原因）

パッキンは 取り外さないでください

●取り外すと、蒸気漏れや
内容物が噴出する原因になります。
●無理に引っ張ったり、先のとがった
もので突いたりしないでください。
（変形する・剥がれる・破れる原因）

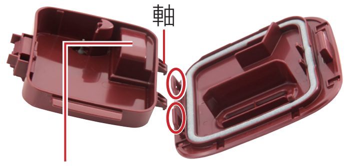
取り外し方と取り付け方

蒸気ふた

1 持ち上げて 外す

2 ボタンを 押しながら開く

■取り付けるときは
①軸を差し込み
②「カチッ」と音が
するまで確実に閉める
③手前側を入れてから
ふたに押し込む
（浮いていないこと）



中にボールが入っているため、
振ると音がします

ふた加熱板

1 ボタンを押す
●手前に傾きます。

2 引き抜く

■取り付けるときは
①➡印を溝に差し込み
②「カチッ」と音が
するまで押し込む

お手入れする（つづき）

調味料を使った場合（炊込みごはんなど）は、早めにお手入れを！

やわらかいスポンジで洗う（台所用中性洗剤を使う）

使うたびに

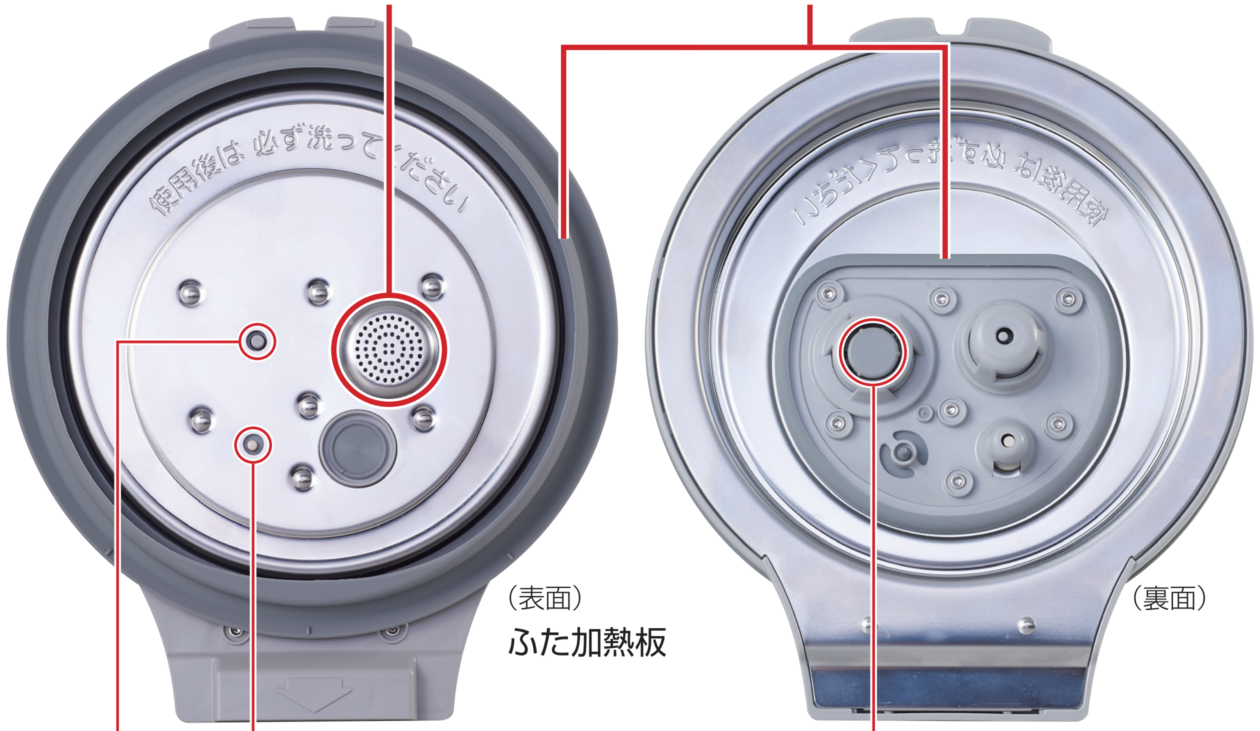
ふた加熱板・内釜・しゃもじ・しゃもじ置き

減圧弁フィルター

●穴にごはん粒など異物や汚れが詰まっているときは、竹串・ようじなどで取り除いてください。
（蒸気漏れや内容物が噴出する原因）

パッキン

●内側に汚れが残りやすいため念入りに洗ってください。（ごはんのにおいや腐敗、蒸気漏れ、内容物が噴出する原因）



（表面）
ふた加熱板

（裏面）

調圧弁・安全弁・減圧弁

●2～3回指で軽く押し、流水で洗ってください。

内釜　しゃもじ　しゃもじ置き

お願い

●内釜を洗いおけ代わりに使わないでください。
（内面被膜が剥がれる原因）
●洗ったあとは、乾いた布で拭いてください。

においが取れない、ふた加熱板や蒸気口の汚れが落ちにくいときに…

「お手入れ機能」を使う

■準備

内釜に水を入れる　銀シャリ水位線：2

●レモン1/2個を輪切りにして水と一緒に内釜に入れると効果的です。

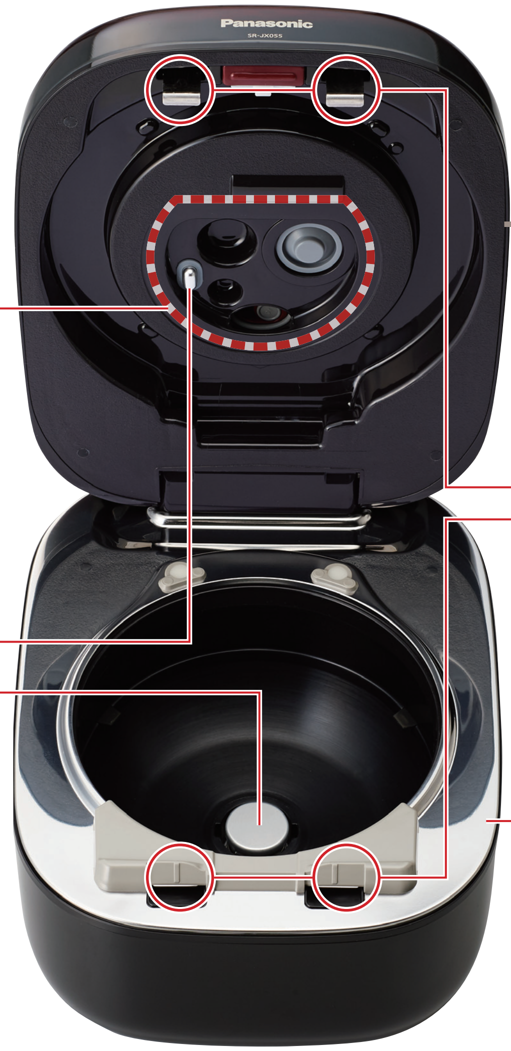
■操作方法は→P.18

お知らせ　●においや汚れは完全に取れないことがあります。

固く絞ったふきんで拭く

使うたびに

本体



ふた内面・パッキン

●ふた加熱板を外したあとのくぼみとパッキンは念入りに拭いてください。
（ごはんのにおいや腐敗の原因）

蒸気センサー
釜底センサー

●汚れが落ちにくいときは、台所用中性洗剤を含ませたナイロンたわしで軽く磨いてから拭いてください。
（汚れたまま使うと、エラー表示が出る、ごはんがこげる原因）

蒸気ふた取付部

●蒸気ふたを外し、取付部を拭いてください。

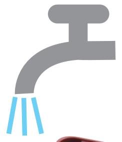
ストッパー部
フック部

●ごはん粒など異物が詰まっているときは、竹串・ようじなどで取り除いてください。
（蒸気漏れや内容物が噴出する原因）

クリアフレーム

水洗いする

使うたびに



蒸気ふた

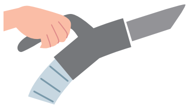
パッキン

お願い

●パッキンは取り外さないでください。
（蒸気漏れや内容物が噴出する原因）
●パッキンが外れたときは確実に取り付けてください。
●洗ったあとは、乾いた布で拭いてください。

掃除機などで取り除く

定期的に



底面

吸気口　排気口

●月1回程度を目安に確認し汚れているときはほこりやごみを取り除く。

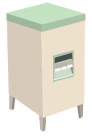
よくあるお問い合わせ

■うまく炊けない、おいしくない…と思ったら

こんなとき	ここを確認！

やわらかい
・べたつく

●お米や水は、正確にはかりましたか？（P.8）



●炊き上がったあと、すぐにごはんをほぐしましたか？
（余分な水分を逃がすため）

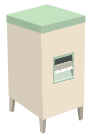
●お米を長時間水に浸していませんか？（長時間の予約炊飯など）
浸している間に、お米が水を余分に吸うため、やわらかくなることがあります。
➡予約炊飯のときは、水を少なめにする。（水位線より１～2mm程度）

次のこともご確認ください。

炊く前	●お湯で洗米していませんか？ ●洗米時に力を入れて洗っていませんか？（お米が割れてべたつくことがあります） ●割れ米が多く混ざっていませんか？ ●洗米後にざるに上げたまま放置していませんか？（お米にひびが入ってべたつくことがあります） ●水位線より１～2mm程度、水を減らす。
炊き方	●お米を水に浸していたときは、「炊飯」ボタンを２回押すまたは「高速」で炊いていますか？（P.9） ●かたさの好みに合ったコースに変えてみる。（P.12～14）（「銀シャリ（かため）」など）

かたい
・芯がある
・ぱさつく
・表面がべたつき芯が残る

●お米や水は、正確にはかりましたか？（P.8）



●「エコ炊飯」や「高速」で炊いていませんか？

次のこともご確認ください。

炊く前	●水位線より１～2mm程度、水を増やす。
炊き方	●お米を充分水に浸さずに、「炊飯」ボタンを２回押していませんか？ ➡夏場など水温が高いとき30分未満、冬場１時間未満のときは、１回だけ押してください。 ●かたさの好みに合ったコースに変えてみる。（P.12～14）（「銀シャリ（やわらか）」など） ●お米を水に30分～２時間程度浸してから炊く。（「炊飯」ボタンは１回押し）

こんなとき	ここを確認！

こげる

●精米や洗米は、充分しましたか？
●予約炊飯していませんか？（お米を長時間水に浸していませんか？）
浸している間に、お米から溶け出したうまみ成分が釜底に沈殿し、こげることがあります。
●無洗米を使っていませんか？（無洗米はこげやすくなります）
➡炊く前に、軽く水洗いすると和らぎます。

次のこともご確認ください。

炊く前	●洗米時に力を入れて洗っていませんか？（お米が割れてこげることがあります） ●割れ米が多く混ざっていませんか？ ●汚れや異物が付いていませんか？（蒸気センサーや釜底センサー、内釜の底、本体内部） ●洗米後にざるに上げたまま放置していませんか？（お米にひびが入ってこげることがあります） ●炊込みごはんなど調味料を入れて炊くとこげやすくなります。
炊いたあと	●お米の種類や水質などにより、底に色が付くことがあります。 ●底にできるきつね色のこげは、故障ではありません。

➡改善しないときは「ごはんのこげが気になるとき」設定にしてください。（P.19）

におう
・保温中のごはんがベチャベチャ・パラパラになる

●ごはんが残っているときに、保温を切ったり、電源プラグを抜いたりしていませんか？
●使うたびにお手入れしていますか？
お手入れが不充分だと、ごはんの食味低下やにおいの原因になります。
汚れ（おねば）が残ったまま使い続けると、ごはんが傷む原因になります。
（ベチャベチャ・パラパラのごはん）

次のこともご確認ください。

炊く前	●精米や洗米は、充分しましたか？
炊いたあと	●炊込みごはんなど調味料を入れて炊いたあとは、においが残ることがあります。 ●24時間以上保温していませんか？ ●しゃもじを入れたまま保温していませんか？ ●冷めたごはんを継ぎ足していませんか？

気になるときは

1 念入りにお手入れする（特にふた加熱板のパッキン）（P.22）

2 「お手入れ機能」を使う（P.18）

➡改善しないときは「露やにおいを抑える」設定にしてください。
（P.19「保温の状態が気になるとき」）

よくあるお問い合わせ（つづき）

■うまく炊けない、おいしくない…と思ったら

こんなとき	ここを確認！
味がしない 甘味がない おいしくない	●「エコ炊飯」で炊いていませんか？ ➡「銀シャリ（ふつう）」をお試しください。（高火力で炊くため、甘味が増します） ●洗米するとき、何度もすすいでいませんか？ ➡すすぎは、2～3回程度にしてください。 （少し濁った水は、うまみ成分が溶けたものです）
露が付く	●炊き上がったあと、すぐにごはんをほぐしましたか？（余分な水分を逃がすため） ●ごはんが残っているときに、保温を切ったり、電源プラグを抜いたりしていませんか？ **改善しないときは** 「露やにおいを抑える」設定にしてください。（P.19 「保温の状態が気になるとき」）
黄ばむ	●24時間以上保温していませんか？ ●精米や洗米は、充分しましたか？ ●お米の種類や水質などにより、炊き上がり後のごはんが黄色く見えることがあります。 **改善しないときは** 「変色や乾燥を抑える」設定にしてください。（P.19 「保温の状態が気になるとき」）
乾燥する	●24時間以上保温していませんか？ ●蒸気ふたは、正しく取り付けていますか？ ●ふた加熱板のパッキンや内釜の縁にごはんが付いていませんか？ ●内釜が変形していませんか？ → 変形したときは購入できます。（裏表紙） **改善しないときは** 「変色や乾燥を抑える」設定にしてください。（P.19 「保温の状態が気になるとき」）
おかゆが のり状になる	●お米を長時間水に浸していませんか？（長時間の予約炊飯など） ●おかゆを保温していませんか？
薄い膜ができる	●洗米しすぎて、お米が割れたりしていませんか？ ●お米のぬか分が残っていませんか？ （オブラート状の薄い膜は、でんぷんが溶けて乾燥したもので、害はありません）
炊き上がった ごはんの表面が 凸凹になる	●炊飯前にお米を平らにならしていますか？ ●IH（電磁誘導加熱）の特長である強い火力によるものです。異常ではありません。 下記の場合は、凸凹になりやすくなります。 ●洗米が不充分なとき ●割れ米が多く混ざっているとき ●炊飯量が少ないとき ●夏場のお米を炊いたとき ●洗米時に力を入れて洗ってお米が割れたとき

■使い方は？ どうすれば？ …と迷ったら

こんなとき	こうしましょう！
保温は 切る？切らない？	●内釜にごはんが残っているときは保温を切らないでください。 ●冷めるときに結露して、ごはんがベチャベチャになります。 ●密閉状態では、ゆっくり冷めるため傷みやすくなります。（においの原因） 24時間以内に食べきれないときは、 ①できるだけ早めに取り出し、粗熱をとってからラップに包んで冷凍庫へ。 ②電子レンジで温めてお召し上がりください。
コースは自動的に 記憶される？ されない？	●「銀シャリ」と「エコ炊飯」は、炊飯すると自動的に記憶します。 「おかゆ」以外の他のコースは、手動で記憶できます。（P.14） （次回から「炊飯」ボタンを押すだけで炊くことができます）
各コースの 炊飯容量は？	●コースによって、容量は異なります。（P.13） 内釜の上限まで余裕があっても、炊飯容量は守ってください。 （蒸気漏れ、内容物が噴出する、うまく炊けない原因）
炊飯残時間は すべてのコースで 表示される？ されない？	●コースによって異なります。（P.31） 「高速」や「炊込み」などでは、炊飯時間が確定するまで表示しません。
お米を炊く前に 浸す？浸さない？	●洗米後は、すぐに炊飯してください。（P.9） （浸してから炊くと吸水しすぎて、ごはんがべたついたり、やわらかくなったりすることがあります） **浸していたときは** ➡「炊飯」ボタンを2回押すまたは「高速」で炊いてください。（吸水工程を短縮します） **予約炊飯のときは** ➡自動的に吸水工程を短縮して炊き上げます。
コースは？ ・白米に具を入れて炊くとき ・白米に他のお米類を混ぜて炊くとき ・白米以外のお米を炊くとき	●白米に具を入れるときは、必ず「おかゆ」「炊込み」を使い、 具材は適量を守って混ぜずにお米の上にのせてください。（P.15） （他のコースを使うと蒸気漏れや内容物が噴出する原因） ●白米に他のお米類を混ぜて炊くときのコースは ●白米以外のお米を炊くときのコースは

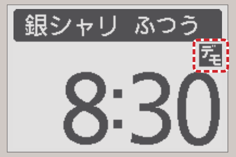
白米に他のお米類を混ぜて炊くときのコース：

混ぜるお米	コース
麦類	「雑穀米ごはん」で炊いてください。 ●炊飯容量が2.5カップを超えないようにしてください。 ●市販の袋に水加減などの記載があるときは、それに従ってください。
発芽玄米	（同上）
玄米	混ぜて炊くことはできません。

白米以外のお米を炊くときのコース：

お米の種類	コース
分づき米	●3分づき程度は「雑穀米ごはん」で炊いてください。 ●7分づき程度は「銀シャリ」「エコ炊飯」「高速」のいずれかで炊いてください。
胚芽米	「銀シャリ」「エコ炊飯」「高速」のいずれかで炊いてください。

故障かな？ サービスを依頼される前に次の点をご確認ください。

	症状	ここを確認！
炊飯中	炊飯時間が長い	●続けて炊くと、時間が長くなります。（最長約１時間） ●途中で残時間表示の進行を止め、調整することがあります。 ●水の量を増やすと、時間が長くなります。（最長約１５分）
炊飯中	蒸気口以外から蒸気が漏れる	●ふた加熱板のパッキンや内釜の縁にごはんが付いていませんか？ ●ふた加熱板は、使うたびに洗い、正しく取り付けていますか？（P.21～22） ●内釜が変形していませんか？ → 変形したときは購入できます。（裏表紙） ●ふた加熱板のパッキンが変形したり、剥がれたり、破れたりしていませんか？ ➡蒸気が漏れるときは、お買い上げの販売店にご相談ください。
炊飯・保温中	音がする	●「ブーン」音…熱を逃がすファンが回っている音です。 ●「ジー」音、「ブー」音…IH（電磁誘導加熱）の通電音です （保温中は周期的に聞こえることがあります） ●「シュー」音…蒸気が噴き出す音です。 ●「ゴボゴボ」音…沸騰時の強力な泡が蒸気ふたに当たる音です。 ●「プシュー」音…圧力を抜いている音です。 ●ふた開閉時の「カタン」音…蒸気ふたに入っているボールが転がる音です。
炊飯後	ふた加熱板にごはん粒が付く	●おどり炊き（お米をおどらせて炊きムラを抑える炊き方）特有の現象です。 故障ではありません。
予約	予約したのにすぐ炊き始める	●現在時刻は合っていますか？（24時間表示です）（P.18） ●「予約可能時間」より前に予約しましたか？（P.31）
予約	予約したのになかなか炊き始めない	●炊飯開始までお米を水に浸しているため、吸水工程を短くし、少し遅れて炊き始めます。 （炊き上がりの約40分前にならないと炊飯を始めないコースもあります）
予約	予約した時刻に炊き上がらない	●現在時刻は合っていますか？（24時間表示です）（P.18） ●「炊飯」ボタンは押しましたか？（P.17） ●「予約可能時間」より前に予約しましたか？（P.31）
その他	ボタン操作ができない	●炊飯・予約・保温中はボタン操作ができません。 ➡「取消／切」ボタンを押してから行ってください。 圧力 表示が続くことがあります。（最長約４分間） 表示が消えて、蒸気が出ていないことを確認してから行ってください。
その他	ごはんが炊けない ●「デモ」を表示している 	●店頭用の「デモモード」に設定されています。次の手順に従って解除してください。 ①「決定／機能」ボタンを押す ②「現在時刻合わせ」に黒い帯が合っている状態で「決定／機能」ボタンを押す ③「炊飯」ボタンと「予約」ボタンを同時に押す ④「炊飯」ボタンを押す ⑤「予約」ボタンを押す 解除したあと、現在時刻を合わせてください。（P.18）
その他	電源プラグを差し込むといつも「8：30」を表示する	●リチウム電池が消耗しています。 現在時刻や予約時刻は記憶できませんが、炊飯や保温に差し支えはありません。 予約炊飯をする場合は、毎回現在時刻を合わせてください。 リチウム電池は本体内部に固定されており、お客様ご自身では交換できません。 ➡交換は、お買い上げの販売店または修理ご相談窓口（P.30）へご依頼ください。
その他	電源プラグから火花が飛んだ	●電源プラグを抜き差しするときに小さな火花が出ることがあります。 IH（電磁誘導加熱）方式固有のもので、故障ではありません。

	症状	ここを確認！
その他	ふたが開かない	●フック部、クリアフレーム、ストッパー部、減圧弁フィルターに米粒などが付いたり、詰まったりしていませんか？（P.22～23） ●内釜は入っていますか？ 内釜が入っていないときは、開きにくいことがあります。 ➡フックボタンを奥まで押して、ゆっくり指を離してください。 ●圧力炊飯中にフックボタンに触れたり、本体を動かしたりしていませんか？ ➡炊飯終了後、一度ふたを押し下げてから、フックボタンを押してください。 ●圧力炊飯中は、フックボタンを押してもふたは開きません。 ➡炊飯中にやむを得ずふたを開けるときは（P.5） ●圧力炊飯中に停電すると、停電中はふたが開かないことがあります。 ➡再び通電すると圧力炊飯を続けます。 炊飯が終了するまで待ってから、フックボタンを押してください。
その他	ふたが閉まりにくい	●フック部、クリアフレーム、ストッパー部、減圧弁フィルターに米粒などが付いたり、詰まったりしていませんか？（P.22～23） ●ふた加熱板を正しく取り付けていなかったり（P.21）、ツメが折れたり、変形したりしていると閉まりません。 ●炊飯後、ごはんをほぐしたすぐあとは、閉まりにくく感じることがあります。 密閉度が高い圧力式炊飯器固有の現象で、故障ではありません。
その他		●内釜とふたの密着度が高いため、ふたを開くときに内釜が一緒に持ち上がり、音がすることがあります。

■誤って、水やお米を直接本体に入れてしまったときは、電源プラグを抜いて販売店にご相談ください。

こんな表示が出たら

エラー表示	ここを確認！
U10	●内釜はセットされていますか？ ➡「取消／切」ボタンを押したあと、専用の内釜をセットし、再度操作してください。
U12	●内釜の底やふた加熱板、蒸気センサー、釜底センサーに異物や汚れが付いていませんか？（P.22～23） ➡異物や汚れを取り除き、「取消／切」ボタンを押してください。 ●水の量が多くないですか？ ➡「取消／切」ボタンを押してください。 （次回は、水を少なめにしてください）
U14	●96時間を超える保温をしていませんか？ ➡「取消／切」ボタンを押してください。
U15	●ふたが開いていませんか？ ●蒸気ふたは付いていますか？ ➡紛失したときは、販売店でご購入ください。 蒸気ふたがなくても炊飯・保温はできますが、 ●うまく炊けないことがあります。 （保温の場合は、ごはんが乾燥します） ●吹きこぼれることがあります。 ●炊き上がったあと、再度「U15」を表示することがあります。

エラー表示	ここを確認！
U25	●本体底面の吸排気口がほこりなどで詰まっていませんか？ ➡次の手順でほこりを取り除いてください。 ①「取消／切」ボタンを押したあと電源プラグを抜く。 ②本体が冷めたら内釜を取り出す。 ③本体底面の吸排気口のほこりを取り除く。（P.23） ●じゅうたんなどの上で使っていませんか？ ➡本体底面の吸排気口を塞がない場所でお使いください。

上記の対応をしても回復しないときは、販売店に修理をご依頼ください。

エラー表示	ここを確認！
H□□	●電源プラグを抜き、再度差し込んでも、「H○○」が表示された場合は故障です。 ➡お買い上げの販売店に、表示内容（「H」のあとの２桁の数字）をお知らせのうえ修理をご依頼ください。

保証とアフターサービス （よくお読みください）

使いかた・お手入れ・修理などは
■まず、お買い上げの販売店へご相談ください

▼お買い上げの際に記入されると便利です

販売店名	
電話	(　　)　　－
お買い上げ日	年　　月　　日

修理を依頼されるときは
「よくあるお問い合わせ」「故障かな？」「こんな表示が出たら」(24～29ページ)でご確認のあと、直らないときは、まず電源プラグを抜いて、お買い上げ日と下の内容をご連絡ください。

●製品名	可変圧力IHジャー炊飯器
●品　番	SR-JX055
●故障の状況	できるだけ具体的に

●保証期間中は、保証書の規定に従ってお買い上げの販売店が修理をさせていただきますので、おそれ入りますが、製品に保証書を添えてご持参ください。

保証期間：本体お買い上げ日から　●本体１年間　●内釜内面被膜３年間

※ただし、次の場合は保証期間内でも「有料」とさせていただきます。
- 一般家庭用以外に使用したとき
- 取扱説明書に記載した用途以外に使用したとき
- 取扱説明書の記載事項を守らなかったとき

●保証期間終了後は、診断をして修理できる場合はご要望により修理させていただきます。

※修理料金は、次の内容で構成されています。
- 技術料　診断・修理・調整・点検などの費用
- 部品代　部品および補助材料代
- 出張料　技術者を派遣する費用

※補修用性能部品の保有期間　6年
当社は、この可変圧力IHジャー炊飯器の補修用性能部品（製品の機能を維持するための部品）を、製造打ち切り後６年保有しています。

■転居や贈答品などでお困りの場合は、裏表紙のお客様ご相談センター、修理ご相談窓口にご連絡ください。

【ご相談窓口におけるお客様の個人情報のお取り扱いについて】
パナソニック株式会社およびグループ関係会社は、お客様の個人情報をご相談対応や修理対応などに利用させていただき、ご相談内容は録音させていただきます。また、折り返し電話をさせていただくときのために発信番号を通知いただいております。なお、個人情報を適切に管理し、修理業務等を委託する場合や正当な理由がある場合を除き、第三者に開示・提供いたしません。個人情報に関するお問い合わせは、ご相談いただきました窓口にご連絡ください。

■各地域の修理ご相談窓口　※電話番号をよくお確かめの上、おかけください。

• 地区・時間帯によって、集中修理ご相談窓口に転送させていただく場合がございます。

地区	地域	電話	所在地
北海道地区	札 幌	☎(011)894-1255	札幌市厚別区厚別南2丁目17-7
	旭 川	☎(0166)22-3015	旭川市2条通16丁目1166
	帯 広	☎(0155)33-8478	帯広市西20条北2丁目23-3
	函 館	☎(0138)48-6630	函館市西桔梗町589-241
東北地区	青 森	☎(0172)62-0880	青森市浪岡大字浪岡字稲村262-1
	秋 田	☎(018)868-7008	秋田市外旭川字小谷地3-1
	岩 手	☎(019)645-6130	盛岡市厨川5丁目1-43
	宮 城	☎(022)387-1117	仙台市宮城野区扇町7-4-18
	山 形	☎(023)641-8100	山形市平清水1丁目1-75
	福 島	☎(024)991-9308	郡山市備前舘2丁目5
首都圏地区	栃 木	☎(028)689-2555	宇都宮市上戸祭3丁目3-19
	群 馬	☎(027)254-2075	前橋市箱田町325-1
	茨 城	☎(029)864-8756	つくば市筑穂3丁目15-3
	埼 玉	☎(048)728-8960	熊谷市宮町1丁目29番
	千 葉	☎(043)208-6034	千葉市中央区末広5丁目9-5
	東 京	☎(03)5477-9700	東京都杉並区本天沼3丁目43-16
	山 梨	☎(055)222-5822	中央市山之神流通団地1-5-1
	神奈川	☎(045)847-9720	横浜市戸塚区品濃町561-4
	新 潟	☎(025)286-0180	新潟市中央区神道寺2丁目7-1
中部地区	石 川	☎(076)280-6608	金沢市玉鉾2丁目266番地
	富 山	☎(076)424-2549	富山市根塚町1丁目1-4
	福 井	☎(0776)21-0622	福井市問屋町2丁目14
	長 野	☎(0263)86-9209	松本市寿北7丁目3-11
	静 岡	☎(054)287-9000	静岡市駿河区高松2丁目24-24
	愛 知	☎(052)819-0225	名古屋市瑞穂区塩入町8-10
	岐 阜	☎(058)255-5784	岐阜市西河渡3丁目73
	三 重	☎(059)254-5520	津市久居野村町字山神421
近畿地区	滋 賀	☎(077)582-5021	栗東市小柿9丁目4-10
	京 都	☎(075)646-2123	京都市南区上鳥羽中河原3番地
	大 阪	☎(06)7730-8888	東大阪市長田東1丁目3-12
	奈 良	☎(0743)59-2770	大和郡山市筒井町800番地
	和歌山	☎(073)475-2984	和歌山市栗栖373-4
	兵 庫	☎(078)796-3140	神戸市須磨区弥栄台3丁目13-4
中国地区	鳥 取	☎(0857)26-9695	鳥取市安長295-1
	松 江	☎(0852)23-1128	松江市平成町182番地14
	出 雲	☎(0853)21-3133	出雲市渡橋町416
	浜 田	☎(0855)22-6629	浜田市下府町327-93
	岡 山	☎(086)242-6236	岡山市北区野田3丁目20-14
	広 島	☎(082)295-5011	広島市西区南観音1丁目13-5
	山 口	☎(083)973-2720	山口市小郡下郷220-1
四国地区	香 川	☎(087)874-3110	高松市国分寺町国分359番地3
	徳 島	☎(088)624-0253	徳島市沖浜2丁目36
	高 知	☎(088)834-3142	高知市仲田町2-16
	愛 媛	☎(089)905-7544	愛媛県伊予郡砥部町八倉75-1
九州地区	福 岡	☎(092)593-8002	春日市春日公園3丁目48
	佐 賀	☎(0952)26-9151	佐賀市鍋島町大字八戸字上深町3044
	長 崎	☎(095)830-1658	長崎市東町1919-1
	大 分	☎(097)556-3815	大分市萩原4丁目8-35
	宮 崎	☎(0985)63-1213	宮崎市本郷北方字草葉2099-2
	熊 本	☎(096)367-6067	熊本市東区健軍本町12-3
	鹿児島	☎(099)246-7050	鹿児島市上荒田町27-4
沖縄地区	沖 縄	☎(098)877-1207	浦添市城間4丁目23-11

所在地、電話番号は変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。
最新の「各地域の修理ご相談窓口」はホームページをご活用ください。http://www.panasonic.com/jp/support/consumer/repair/area.html　0515

仕様

お米の種類	コース	コースの記憶	炊飯時間の目安（分） （　）内は、お米を水に浸していたとき（P.9）	炊飯残時間表示	保温	予約可能時間 炊き上がりの○○分前～	炊飯容量（カップ数） （　）内は、具を入れて炊くとき
白米・無洗米	銀シャリ						
	ふつう	自動	48（36～41）	炊飯開始直後から	○	60分前～	0.5～3
	かため	自動	46（31～36）		○	60分前～	0.5～3
	やわらか	自動	52（37～42）		○	70分前～	0.5～3
	もちもち	自動	52（36～41）		○	60分前～	0.5～3
	エコ炊飯	自動	44（32～37）		○	60分前～	0.5～3
	おかゆ	－	49～69	炊き上がり約10分前から	×	70分前～	0.5～1（0.5）
	高速	手動	25～30（20～27）		○	－	0.5～3
	炊込み	手動	40～50		×	－	0.5～2 もち米使用時は１～2
玄米	玄米ごはん	手動	78～88		×	110分前～	0.5～2
雑穀米	雑穀米ごはん	手動	40～47（35～42）		×	70分前～	0.5～2.5

●「×」印も、自動的に保温になりますが、おすすめできません。(P.16)

電源		交流100 V　50-60 Hz
消費電力※1	炊飯時	700 W
	保温時	350 W（11.6 Wh※2）
コードの長さ※1		1.0 m
質量※1		4.7 kg
大きさ※1	幅×奥行×高さ	22.7 cm×28.5 cm×19.1 cm
	ふたを開けたときの高さ	40.9 cm

- ●消費電力は瞬間に消費する最大の電力容量です。
- ●電源が“切”の状態での消費電力は、約0.6 Wです。（電源プラグを接続した状態）
- ●この製品は、日本国内用に設計されています。電源電圧や電源周波数の異なる外国では、使用できません。また、アフターサービスもできません。

※1：おおよその数値です。
※2：1時間当たりの保温時消費電力量です。

家庭用品品質表示法に基づく省エネ関連表示

最大炊飯容量	0.54 L
区分名	A
蒸発水量	33.0 g
年間消費電力量	50.6 kWh/年
1回当たりの炊飯時消費電力量	130 Wh
1時間当たりの保温時消費電力量	11.6 Wh
1時間当たりのタイマー予約時消費電力量	0.70 Wh
1時間当たりの待機時消費電力量	0.60 Wh

- ●1回当たりの炊飯時消費電力量は、「エコ炊飯」での電力量です。
- ●1時間当たりの保温時消費電力量は、工場出荷時の保温設定での電力量です。
- ●実際にお使いになるときの消費電力量は、使用頻度、使用時間、お米の量、ご使用コース、周囲の温度などによって変化しますので、あくまでも目安としてご覧ください。
- ●年間消費電力量は省エネ法・特定機器「電気ジャー炊飯器」の測定方法による数値です。（区分名も同法に基づいています）
- ●蒸発水量は、1回当たりの炊飯時に炊飯器機体外へ放出した水の質量であり、省エネ法の目標基準値を算出するために用いる数値です。

PSCマーク、SGマークを取得しています。

PSCマーク
「消費生活用製品安全法」の家庭用の圧力なべおよび圧力がまの安全基準に適合していることを表示します。

SGマーク
対人賠償責任保険付 購入日より5年間 製品安全協会
製品安全協会が定めたSG基準に合格したことを示し、万一製品の欠陥による人身事故が生じた場合、賠償措置がとられます。

パナソニックの会員サイト「CLUB Panasonic」で「ご愛用者登録」をしてください

- 特典1　お宅の家電情報をまとめて登録／管理ができる
- 特典2　使い方など商品情報をスムーズに入手できる
- 特典3　エンジョイポイントをためてプレゼントに応募できる

PC　http://club.panasonic.jp/

携帯　※このサービスはWEB限定のサービスです。

●使いかた・お手入れなどのご相談は……

パナソニック 総合お客様サポートサイト
http://www.panasonic.com/jp/support/

パナソニック お客様ご相談センター　365日 受付9時～20時

電話　フリーダイヤル　携帯・PHS OK　0120-878-365（パナは 365日）
※携帯電話・PHSからもご利用になれます。

音声ガイダンスを短くするには、案内が聞こえたら電話機ボタンの「87」と「430＃」を押してください。
（番号を押しても案内が続く場合は、「＊」ボタンを押してから操作してください。）

■上記番号がご利用いただけない場合　06-6907-1187
■FAX　フリーダイヤル　0120-878-236

Help desk for foreign residents in Japan　Tokyo (03) 3256 - 5444　Osaka (06) 6645 - 8787
Open : 9:00 - 17:30 (closed on Saturdays / Sundays / national holidays)

※上記の内容は、予告なく変更する場合があります。ご了承ください。

●修理に関するご相談は……

パナソニック 修理サービスサイト
http://club.panasonic.jp/repair/
インターネットでのご依頼も可能です。

パナソニック 修理ご相談窓口

電話　フリーダイヤル　携帯・PHS OK　0120-878-554（パナは イイヨ）
※携帯電話・PHSからもご利用になれます。

• 上記電話番号がご利用いただけない場合は、各地域の「修理ご相談窓口」におかけください。

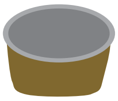
ご使用の回線（IP電話やひかり電話など）によっては、回線の混雑時に数分で切れる場合があります。
本書の「保証とアフターサービス」もご覧ください。

●内釜のご購入は……

販売店やパナソニックの家電製品直販サイト「パナソニック ストア」でお買い求めいただけます。
詳しくは「パナソニック ストア」のサイトをご覧ください。
http://jp.store.panasonic.com/

パナソニックグループのショッピングサイト
Panasonic Store

■内釜



品番：ARE50-G90

愛情点検　長年ご使用の可変圧力IHジャー炊飯器の点検を！

こんな症状はありませんか

- ●電源プラグ・コードが異常に熱くなる。
- ●コードに傷が付いたり、通電したりしなかったりする。
- ●本体が変形したり、異常に熱くなったりする。
- ●本体から煙が出たり、こげ臭いにおいがしたりする。
- ●本体の一部に割れ、ゆるみ、がたつきがある。
- ●炊飯中、底部のファンが回っていない。

ご使用中止

事故防止のため、使用を中止し、コンセントから電源プラグを抜いて、必ず販売店に点検をご依頼ください。

パナソニック株式会社 キッチンアプライアンス事業部
〒525-8520　滋賀県草津市野路東2丁目3番1ー1号

© Panasonic Corporation 2015

RZ19-G90
H0915K0